

Eendenbouten (Confit de canard)



Hoofdgerecht

gevogelte

8 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: Marineertijd: 24 uur Wachtijd: 3 dagen Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 8 eendenbouten met dij
- 2 liter eenden- of gansenvet (poelier)
- 3 teentjes knoflook
- grof zeezout
- 2 takjes rozemarijn
- 3 blaadjes laurier
- 5 jeneverbessen
- 1 klein handje peperkorrels

Bereidingswijze

1. Eendenboutjes worden al dagen van tevoren zacht gegaard en ingemaakt in vet, en hoeven op het moment suprême alleen nog even in de oven. Kan niet mislukken en is mals, krokant en heerlijk.
2. Bestrooi de boutjes aan alle kanten flink met grof zout. Kneus de jeneverbessen en peper met iets zwaars of in de vijzel), plet de knoflook een beetje, schik de bouten in een stevige plastic zak met alle kruiden ertussen verdeeld, en leg het geheel 24 uur in de ijskast. Veeg de volgende dag het zout een beetje van de bouten, smelt het vet in een grote soeppan en leg de bouten met de kruiden daarin. Ze moeten helemaal onderstaan. Verhit alles nu zeer voorzichtig, het mag niet koken, maar hooguit af en toe bubbelen. Laat zo drie uur garen, tot het vlees boterzacht is en bijna van het bot valt.
3. Laat afkoelen en bewaar in de ijskast, minstens een dag of drie om de smaak te ontwikkelen, maar een week is ook goed. Zorg wel dat al het vlees onder het vet staat. Neem op de grote dag de bouten uit het vet en leg ze naast elkaar op een bakplaat of braadslee. Schuif in een hete oven (230 graden) en laat ze in ongeveer 20 minuten krokant en bruin bakken.
4. Bak intussen (van tevoren gekookte en afgekoelde) aardappelen in wat van het vet, en maak een bittere groene salade met rucola. Geef vooraf wat liflafjes, bijvoorbeeld van de Italiaanse traiteur, en kaas met port toe. Voilà, een zeer ontspannen diner.

Tenslotte

Confit de canard, zoetjes in eigen vet gekonfijte eendenboutjes. Ik nogal de neiging om zelfgemaakt als superieur te beschouwen. Ik heb er twijfels bij. Best mogelijk dat op metafysisch niveau de goede intenties, de liefde voor mijn part, in het eten gaan zitten. Weten dat iets speciaal voor jou is gemaakt geeft een goed gevoel. Maar ergens houdt het op. Overweeg alles en behoud het goede lijkt mij ook bij voedsel een puike leidraad. Maar blikken koop ik soms wel. Blikken met linzen, met slakken en met confit de canard. Daar kun je nu eenmaal niet tegenop koken. Zelf eend konfijten zoals boven omschreven? Kost je voor die hoeveelheid gauw dertig euro en lukt soms niet zo goed. Hoe 'bereid' je gekonfijte eend uit een blik? Maar als je de bouten koud uit het gestolde vet trekt, gaan ze stuk. Heel zachtjes laten smelten is beter, in de oven liefst. Dat duurt best lang, een uur is niks, op 150 graden. Net als ontdooien mag het niet snel. Zijn de bouten eenmaal los en warm, dan kun je ze nog eventjes hard bakken op het vel, of kort grillen, voor wat knapperigheid. Maar pas op, te hard verwarmen maakt het vlees droog. Met het vet kun je maanden toe, maar eerst maken we pommes sarladaises bij de eend: bak 1 kilo vastkokende aardappels met zout in een gulle schep eendenvet onder een deksel gaar op niet te hoog vuur, in circa 30 minuten. Bestrooi met een flinke hand vers gehakte peterselie en 2 fijngehakte tenen knoflook. Erbij een bittere salade van krulandijvie (frisee) met walnoten. Maak een vinaigrette van 2 eetlepels mosterd, 2 eetlepels wijnazijn, zout en 8 eetlepels noten- of olijfolie. Druppel die over de frisee en garneer met een handje gepelde walnoten.